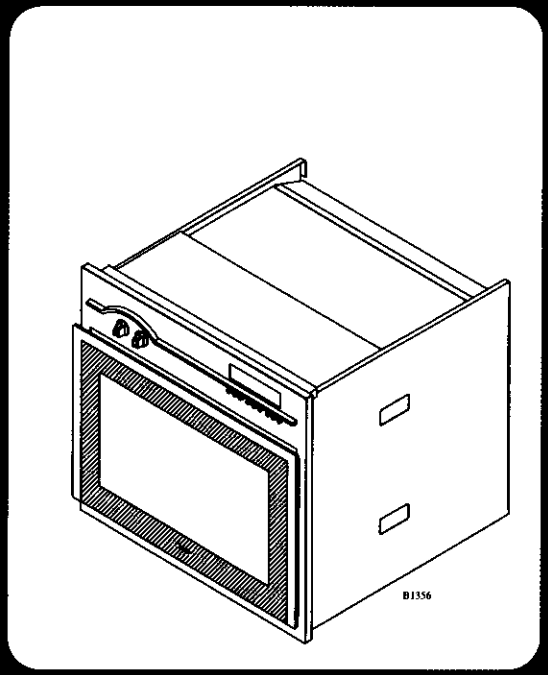
Electrolux Home Products, Fredericia A/S
Vester Voldgade 15, 7000 Fredericia
Tlf.: 79 22 11 00

DET NYE VOSS

BRUGSANVISNING



Model nr.	Serie nr. (Skriv serienr. her)	Produkt nr.
IFI 494-0		944110116

VOSS ønsker Dem tillykke.

Kære kunde,

Tillykke med Deres **nye** VOSS ovn.

Det er vigtigt at De lærer ovnens funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye ovn. **Vær ekstra opmærksom på de afsnit der er mærket med ⚠. Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.**

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge ovnen ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender ovnen første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan ovnen anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye ovn. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af ovnens enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af ovnen kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagerst i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye ovn gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Med venlig hilsen

VOSS

Service og reservedele

⚠ Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

i Indgreb i apparatet under garanti perioden må kun udføres af Electrolux Hvidevare-Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til.
Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende numre:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelbetegnelse, serienr og produktnr, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

Indhold Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke 2
Sikkerhedsinformation 5
Beskrivelse af produktet 6
Ovnen 7
Sikkerhedsudstyret 7
Tilbehør 8
Ekstra tilbehør 8
Før De går i gang
Tilkobling af børnesikringen 9
Indstil uret 10
Brænd ovnen ren 11
Rengør tilbehøret 11
Sådan bruger De
Uret 12
Display og taster 12
Indstilling/ændring af klokkeslet 13
Valg af ovnfunktion 14
Valg af temperatur 15
Tilkobling af børnesikring 15
Frakobling af børnesikring 16
Lys i ovnen 16
Stegetermometeret 17
Stegeautomatikken 17
Automatisk stop af ovnen 19
Automatisk start og stop af ovnen 19
Minutur 21
Sparefunktion 22
Ovnen
Indstillingsskema - grillning 27
Indstillingsskema - bagning 30
Indstillingsskema - madlavning 31

Indhold Side nr.

Indstillingsskema - stegning på traditionel ovn - varmluft - interval grill 34
Indstillingsskema - stegning ved lavtemperatur 35
Råd og tips ved brug af ovnen 36

Rengøring og vedligeholdelse af
Stålflader 38
Ovnen 38
Service
Før De tilkalder service - Praktiske råd 51
Før De tilkalder service - Tekniske råd 53
Service og reservedele 54
Garanti 45
Produktansvar 46

Til Installatøren

Udpakning 47
Tekniske data 47
Montering 48

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin

Råd og tips

Sikkerhedsinformation

Miljø information

B218

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for ovnen. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringen til ovnen.
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Ved traditionel 200°C er opvarmningstiden ca. 15 min. Ved varmluft 175°C er opvarmningstiden ca. 9 min.
Sikringen springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Ovnen skal minimum tilsluttes en 16 amp. sikringsgruppe. En 10 amp. sikring vil meget hurtigt overbelastes.
Ovnen afgiver alarm signal.....	Alarm signal afgives, når ovnen opnår den instillede temperatur, også hvis ovnen er i brug fra "kold ovn"
Dette symbol 008 vises i øverste venstre hjørne af displayet	Sikkerhedsfunktion for at undgå overophedning af uret er i funktion. Sluk for ovnen som er i brug og vent til til ovnen er afkølet, herefter trykkes på ① og uret fungerer igen.
Dette symbol sammen med 2 cifret kode (001-009) eller (00A-00F) vises i øverste venstre hjørne af displayet.	De skal tilkalde service

2410

Problemer	Afhjælpning
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert temperatur. Ved tilberedning med varmluft skal temperaturen sænkes 15-20% i forhold til tilberedning i traditionel ovn. Vær opmærksom på at en ændring på 5°C kan betyde meget for resultatet. Når varmluft benyttes bliver resultatet generelt mere ujævnt end på traditionel ovn.
Bagværk/madret bliver for lyst.	For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigtilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen. For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/madret en ribbe op. De har placeret en lys metalform eller en form af porcelæn/glas på risten. Brug bageplade når De anvender en lys metalform eller en form af porcelæn/glas.
Den katalytiske emalje bliver ikke ren.....	Porerne i emaljen er tilstoppet af fastbrændt fedt. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af", hvordan De fjerner fastbrændt fedt inden brug af renseprogram.

382

Sikkerhedsinformation

Ovnen er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis den bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når ovnen er i brug. ovnen bliver meget varm ved brug, og forbliver varm et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Anvendelse

I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fade.
Ved evt. brand skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes.

Kontrollér at der er slukket for ovnen når den ikke bruges. Alle knapper skal stå på nul.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal ovnen holdes ren. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.
Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovn-pærer.

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Hvidevare-Service A/S eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning

Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke får adgang til den brugte emballage.

Installation

Installation af ovnen må kun udføres af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.
Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

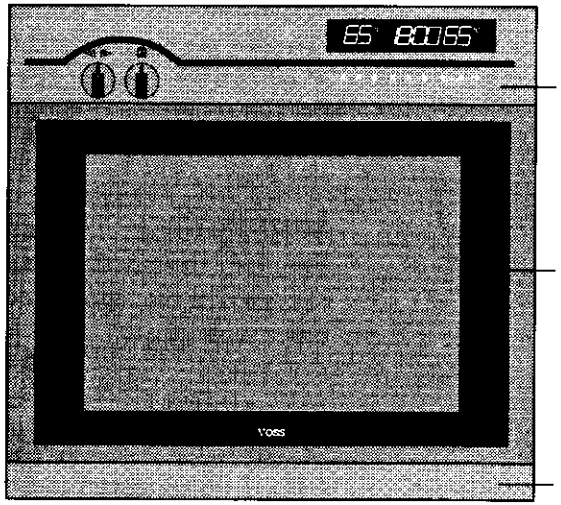
Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker når ovnen skal kasseres. Fjern el-kablet fra stikket i væggen, klip el-kablet af helt inde ved ovnen, og sæt børnesikringen ud af funktion.

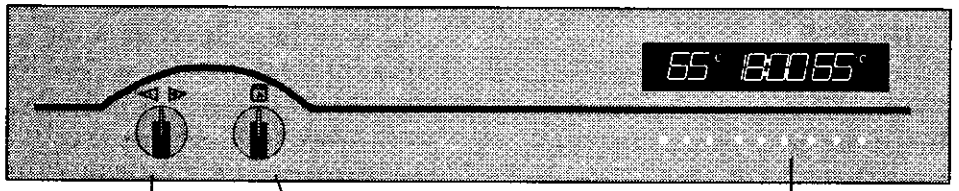
370

Beskrivelse af produktet

Ovnen



Betjeningspanelet



Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen. De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok. Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37°C for frisk gær og 45-50°C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen. For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan variere fra bagning til bagning.
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker at luften ikke kan cirkulere rigtigt. Placer boller o.lign. i lige rækker. Aflange ting som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.

Installation

El-installation

⚠ Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.

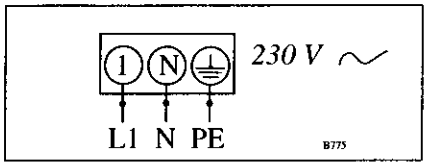
Fjern installationslemmen på toppen af ovnen. Ovnen tilsluttes i henhold til diagrammet. Et tilsvarende diagram findes på ovnens topplade. El-installationerne skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrøms-reglementet.

Udtaget for netledningen må ikke placeres bag ovnen. Men skal placeres i et tilstødende skab. Netledningen skal være min. 120 cm., således ovnen kan udtages fra skab, uden at netledningen skal afmonteres.

Ledningerne må ikke komme i klemme, når ovnen skubbes på plads.

Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Ovnen skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).

Ledningstype:
Min 1,5 mm² HO5 VV-F



Mærkeeffekt: 3700 W
Spænding: 230 V 1N + PE

Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet: "Sådan bruger De".
Det er muligt at vælge imellem følgende ovnfunktioner:

- Lys i ovnen
- Varmluft
- Traditionel ovn
- Pizza/tærte
- Lavtemperaturstegning
- Grill
- Intervalgrill
- Undervarme
- Optøning

Ovnlågen har 3 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnens sider, loft og bagvæg er udført i katalytisk emalje, som har en vis selvrensende effekt. Ovnbunden er udført i glat og rengøringsvenlig emalje.

Ovnens opvarmningstid er:
Traditionel ovn: ca. 15 min. fra kold ovn til 200°C.

Varmluftovn: ca. 9 min. fra kold ovn til 175°C.

3225

Lys i ovnen

Når ovnen ikke anvendes (er slukket) og ovnlågen åbnes, vil lyset i ovnen automatisk blive tændt.
Når ovnlågen igen lukkes, så slukkes lyset igen.

Varmluftblæser afbydes

Når der anvendes programmer, hvor varmluftblæseren kører, vil blæseren automatisk blive afbrudt når ovnlågen åbnes.

Når ovnlågen igen lukkes, starter blæseren.

Sikkerhedsudstyret

Den medleverede børnesikring gør det sværere for børn at åbne ovnlågen.

⚠ Børnesikringen virker kun når den er tilkoblet.

Børnesikringen er frakoblet ved levering. Se i afsnittet "Før De går igang", hvordan De tilkobler børnesikringen.

Tilbehøret

2 emaljerede bageplader
1 bradepande
1 rist
HPFI/HFI-blad
Stegetermometer

Ekstra tilbehør

Magasinskuffe til bageplader og bradepande

391

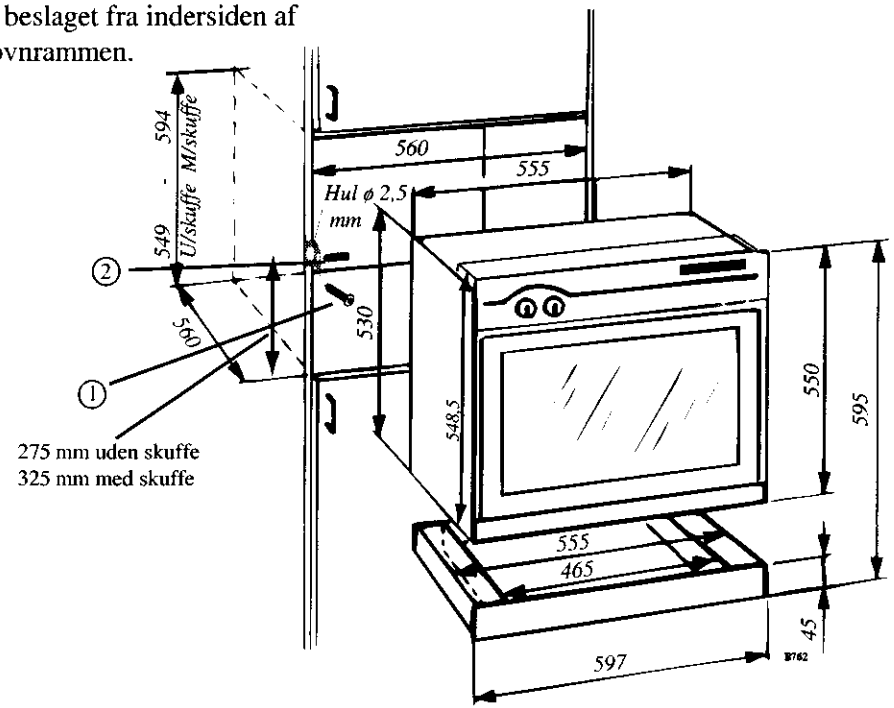
Indbygningsmål:

1) De to beslag monteres ved hjælp af skure (1) i skabssiden med hulafstanden på 585 mm.

2) Ovnen skubbes på plads.

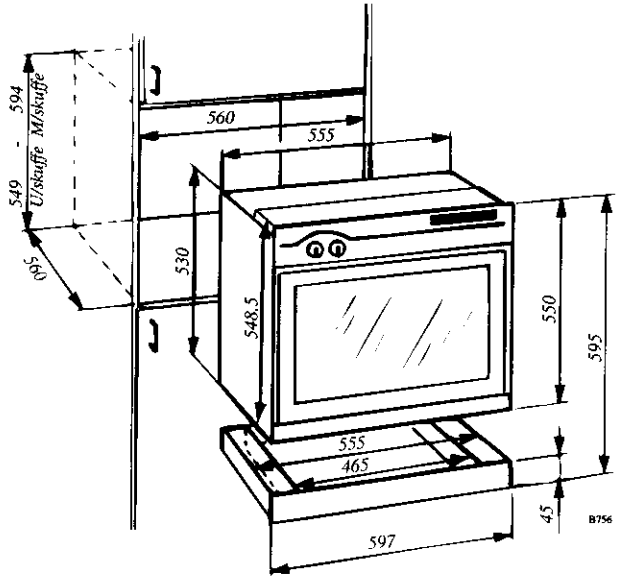
3) Ovnlågen åbnes.

4) De to skruer (2) monteres i beslaget fra indersiden af ovnrammen.



Montering

Indbygningsmål:
Alle mål er i mm.



Magasinskuffen (IYS 251-0) kan købes som tilbehør.
Ovnen har indbygget ydre ventilation der kræves derfor ingen ventilations-kanaler i skabet.

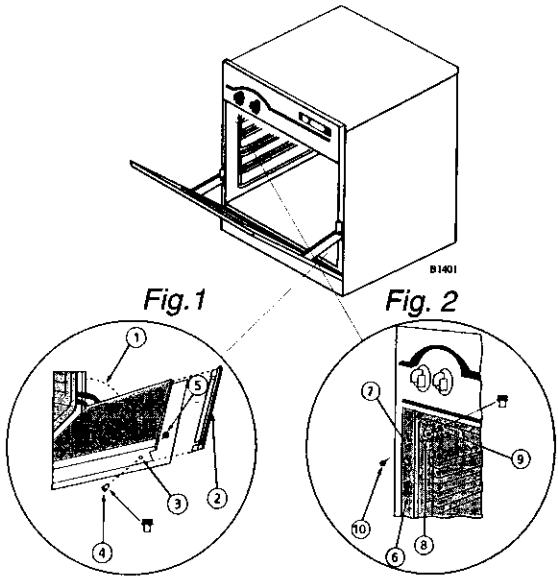
Før De går i gang

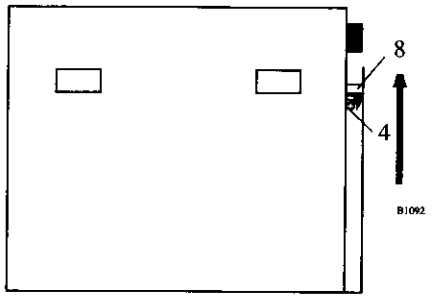
Montering af børne-sikringen

Fig. 1
1. Åben ovnlåge (1)
2. Aftag glasliste (2)
3. Fjern prop fra hul (3)
4. Monter skrue (4) i hullet sammen med møtrik (5)
5. Sæt glaslisten på igen (2).

Fig. 2
1. Når ovnen er monteret i skab, aftages skruer (6) og ovnen trækkes ca. 20 cm ud af skabet.
2. Fjern prop fra hul (7)
3. Monter krogen (8), med skruen (9) i hullet (7).
4. Fasgør skruen med møtrik (10).

Når De her efter lukker lågen vil krogen (8) gribe fat om skruen (4). For at åbne lågen skal De løfte krogen op af skruen.





Tilkobling af børnesikringen

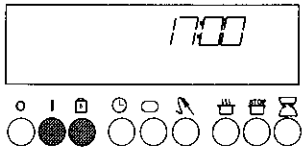
De tilkobler børnesikringen, ved at trykke på knap og knap I ind samtidig i ca. 5 sek.

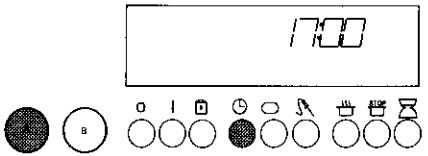
Indstil uret

Eksempel: kl. 17.00

1. Tryk knap ind og slip igen kolonet begynder at blinke.
2. Indstil tiden ved at dreje på knap A. Efter 5 sek. holder kolonet op med at blinke og ovnen er klar til brug.

Uret viser





Udpakning

Kontrollér at ovnen er fejlfri og ubeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.

På typeskiltet, som er placeret ved ovnens venstre side, findes oplysning om ovnens serienr. Skriv serienr. på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

Tekniske data

Model **IEL 494-0:**

Ovn:

Mål:	
Bredde:	597 mm
Dybde:	560 mm
Højde:	550 mm
Vægt:	37 kilo
Total effekt:	3700 W

Ovnen:

Volumen:	57 ltr./Brutto
Effekt:	
Traditionel ovn:	2000 W
Varmluftovn:	3350 W
Intervalgrill:	2300 W
Grill:	2300 W
Pizza/tærte:	1850 W
Lavtemperatur.:	2000 W
Undervarme:	1300 W
Optøning	1350 W

Ovnlyset:

Toplys:	
Pære mærket:	230-240 V, 15 W, 300°C, med sokkel
Bestillingsnr.:	300 03 101/7

Sidelys:

Pære mærket:	230-240 V, 25 W 300°C, med E14-sokkel.
Bestillingsnr.:	305 172 402/3

Ret til ændringer forebeholdes

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende ifølge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat.

Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

at apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

at apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.

at de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.

at en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

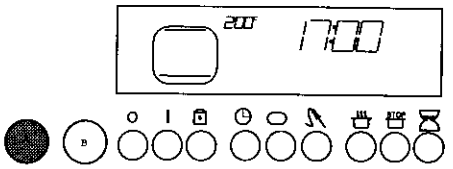
at der er brugt uoriginale reservedele.

at skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

at skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Brænd ovnen ren

1. Tryk på (I)
2. Drej på funktionsknap B indtil uret viser: (□)
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time. Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue
4. Sluk for ovnen, tryk på (O)
5. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
6. Rengør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.



Den første tid ovnen anvendes kan der stadig forekomme lugt.

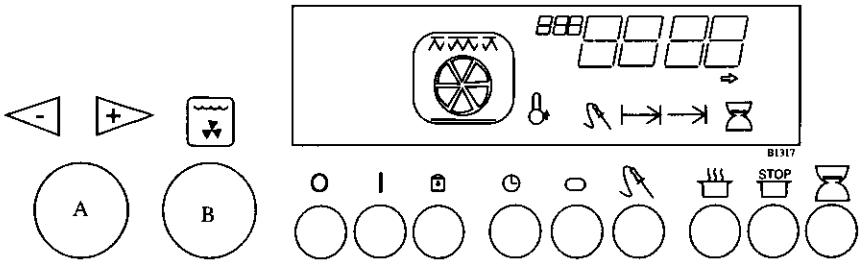
Rengør tilbehøret

Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

Sådan bruger De

Uret (SMART-control)

Display og taster



A Indstilling af temperatur og tid

B Funktionsvælger

O Sluk

I Tænd

Børnesikring

Indstilling af uret

Lys i Ovn og display

Stegetermometer

Tilberedningstid

STOP Stop tid

Minutur

Tilberedningstid Antal minutter

Tilberedningstid Stoptid og klokkeslet

Garanti

Garantiperiode

1 års garanti fra den dokumenterede dato for køb hos Deres forhandler. Gem Deres købsnota.

Garantiens omfang

Når apparatet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning, her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.
Såfremt vi skønner det nødvendigt, at apparatet indsendes til værkstedet, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Garantien omfatter ikke

afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i apparatets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Det er en forudsætning for garantien, at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation. Se telefonnr. bagerst i brugsanvisningen. Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service.

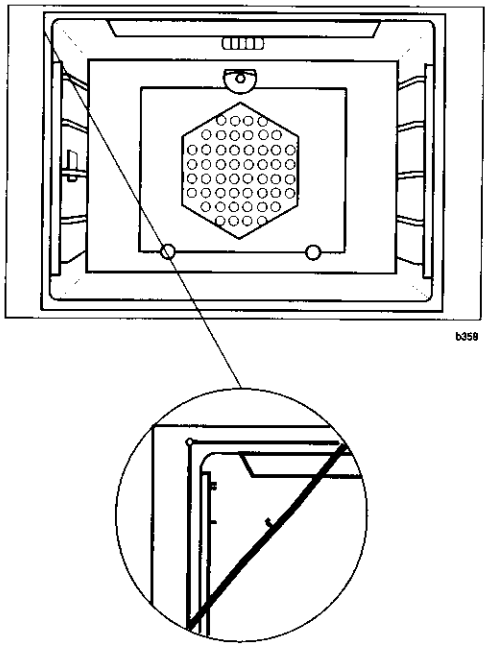
Købeloven

Nærværende garanti fratager Dem ikke Deres adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor apparatet er købt.
Henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

Rengøring af tætningsliste

Tætningslisten mellem ovn og ovnlåge er sat fast i de fire hjørner. Tag tætningslisten ud ved at løfte krogene ud af hullerne i hjørnerne. Rengør tætningslisten ved at trække en våd klud tilsat håndopvaske-middel hen over listen. Tør efter.

Tætningslisten skal være tør inden den igen sættes på. Sæt listen på ved at hænge krogene i hullerne og ret listen op, så den følger parallelt med siderne i ovnen. Listens samling skal være nederst.

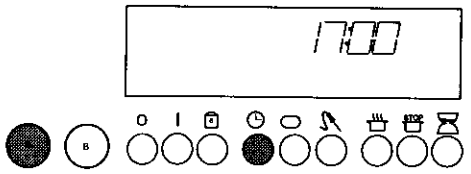


Indstilling/ændring af klokkeslet

Eksempel:
Klokken er 17.00

1. Tryk knap (◷) ind og slip igen kolonet begynder at blinke.
2. Indstil tiden ved at dreje på knap (A). Efter 5 sek. holder kolonet op med at blinke og ovnen er klar til brug.
3. Ovnen er klar til brug.

Uret viser



Valg af ovnfunktion

De kan ændre ovnfunktion ved at dreje på funktionsknap (B)
Ovnen har følgende funktioner:

Lys: Kun tændt lys

Varmluft:

Traditionel:

Pizza/tærte

Lavtemperaturstegning (Stegetermometer, blæser ½ hastighed).

Grill:

Intervalgrill:

Undervarme

Optøning

Rengøring af bageplader og bradepande

Tør af med køkkenrulle efter brug. Ved kraftig tilsmudsning kan plader og bradepande vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine.

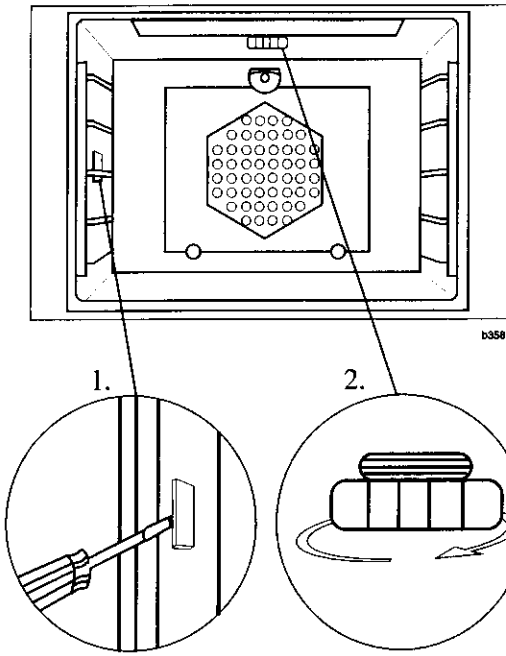
Udskiftning af ovnpærer

⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpærerne udskiftes.

1. Fjern først ribben. Derefter lampeglasset, f.eks ved at stikke en skruetrækker ind mellem glas og væg. (Beskyt væggen med en grydelap). Skru pæren ud.

2. Skru lampeglasset og pæren af i pilens retning.

Anvend kun originale pærer.



Rengøring af lampeglas

1. Læg lampeglassene i blød i varmt vand og håndopvaske middel.
2. Skrub dem rene, og tør efter.

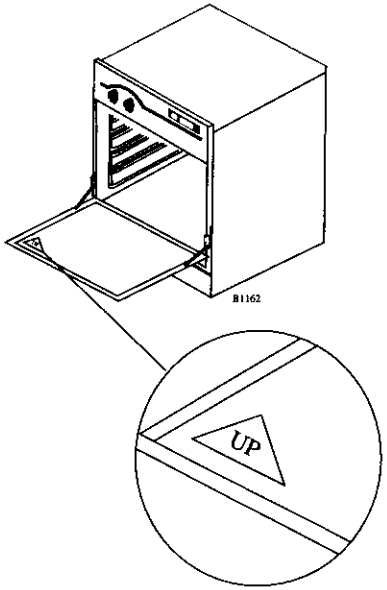
Lampeglassene skal være helt tørre inden de skrues i igen.

Ved kraftig tilsmudsning:
1. Læg en våd klud med håndopvaskemiddel på glasset i ½time.
2. Brug evt. en barberbladsskraber til at fjerne det opblødte snavs.

Barberbladsskraberen må **ikke** anvendes på den side af det inderste lågeglas, hvorpå der er trykt indstillingsskema.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.

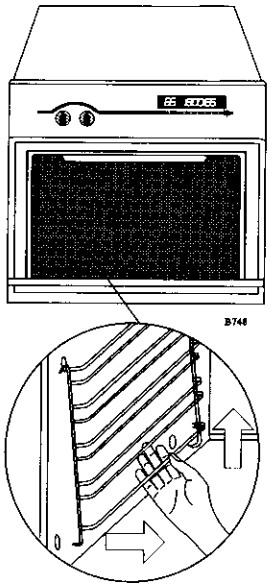
Ovnen må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret. Det midterste glas skal vende som vist på tegningen. Teksten må ikke være spejlvendt.



Ovntilbehøret

Aftagning af ribber

1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.



Rengøring af ribber og rist

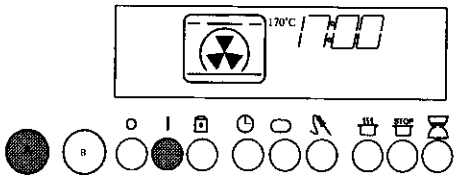
Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i blød, brug evt. en stålsvamp og gnid godt.

Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

Valg af temperatur

1. Tryk på (I)
   Ovnen er forudindstillet til varmluft 170°C.
2. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap (A)

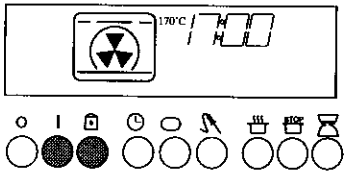
Uret viser



Når ovnen starter vil displayet vise 30°C. Efterhånden som ovnens temperatur stiger, kan De aflæse den aktuelle temperatur i displayet. Når den indstillede temperatur er nået vil der lyde 1 bip.
Hvis De ønsker at sænke temperaturen i en varm ovn kan temperaturfaldet i ovnen ikke aflæses i displayet.
Displayet viser med det samme den lavere temperatur, som De har indstillet.

Tilkobling af børnesikringen

De tilkobler børnesikringen, ved at trykke på knap (🔒) og knap (I) ind samtidig i ca. 5 sek.



Når De skal betjene ovnen, skal De altid trykke på knap (🔒), samtidig med at De trykker på den knap De ønsker at anvende.

Den eneste knap De kan anvende uden at trykke samtidig på knap (🔒), er knap (0).

Tilkobling af børnesikring kan kun gøres når ovnen er slukket

Når de tilkobler børnesikringen tændes lyset i ovnen. Lyset kan kun slukkes med at trykke på (o)

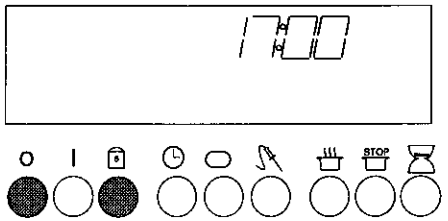
Frakobling
Tryk samtidig på knap (o) og knap (🔒) i 5 sekunder

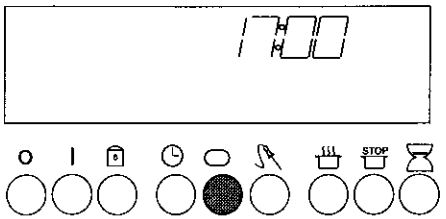
Slukning af lys i ovn
Når ovnen er i brug, kan De slukke ovnlyset
Ved at trykke på knap (⬭).

Slukning af lys i display
Når ovnen ikke er i brug, kan De slukke lyset i displayet ved at trykke på knap (⬭).

2397

Uret viser





Aftagning af lågeglas

⚠ Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdede, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt. Ved aftagning af lågeglas skal lågen sættes i udluftningsstilling, da lågen ellers vil klappe i når glassene fjernes.

Aftagning af indvendig lågeglas

1. Træk den sorte glasliste ind mod Dem selv. Denne vil klikke af.
2. Træk først det inderste lågeglas ud, og derefter det midterste.

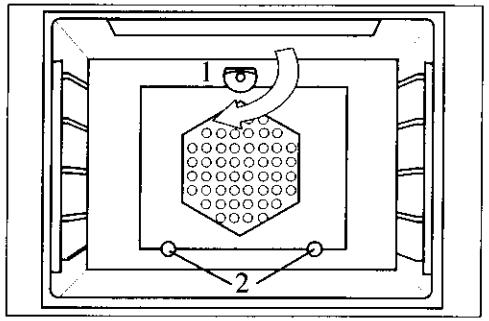
i **Vigtigt:** de indvendige lågeglas skal altid sidde i lågen, og med det reflekterende lag ind mod ovnrummet, når ovnen er i brug. (Det reflekterende lag vender rigtig, når teksten kan læses.

531

Tag ventilatoren ud på følgende måde:

1. Åbn ovnlågen.
2. Drej fjederlåsen (1) foroven, til skærmen går fri af bagvæggen.
3. Skærmen løftes fri af de to holdere (2) forneden.
4. Møtrikken der holder ventilatoren har venstre-gevind.
5. Hold fast på ventilatoren med hånden.
6. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

Rengør ventilatoren i varmt vand og håndopvaskemiddel.

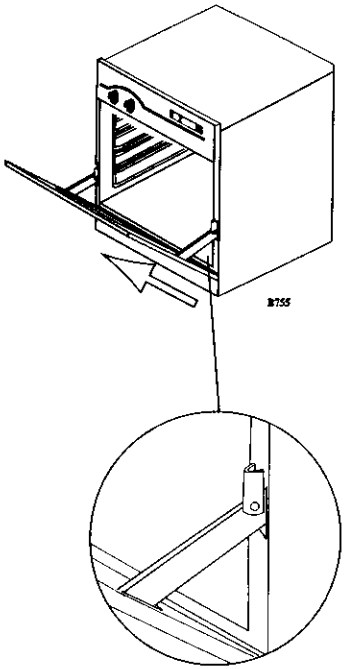


Ovnlågen

Rengør glasset med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Puds glasst med et vinduespudsemiddel

Aftagning af ovnlågen

1. Sæt ovnlågen i udluftningsstilling.
2. Træk den skråt op imod Dem selv.
3. Læg ovnlågen på et sikkert underlag på et bord.



Stegetermometeret

Kødets centrumtemperatur kan indstilles mellem 30°C og 99°C. Stegetermometerets plastdele skal under brug være mindst 4 cm fra varmelegemerne i ovnens top.

Når stegetermometeret er tilsluttet, kan De ikke samtidigt anvende tidsstyring af ovnen.

Stegetermometeret må ikke anvendes ved grillning.

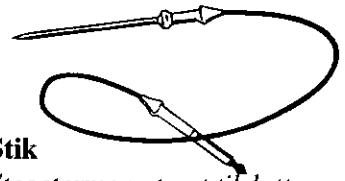
Stegeautomatikken

Eksempel:
Ovnen skal stege en steg til en centrumtemperatur på 65°C. Stegen skal tilberedes med funktionen lavtemperaturstegning.

1. Sæt stegetermometerets føler i midten af stegen.
2. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen i ovnens højre side.
3. Start ovnen. Tryk på ⓘ
4. Vælg ovnfunktion, Drej på funktionsknap (B).

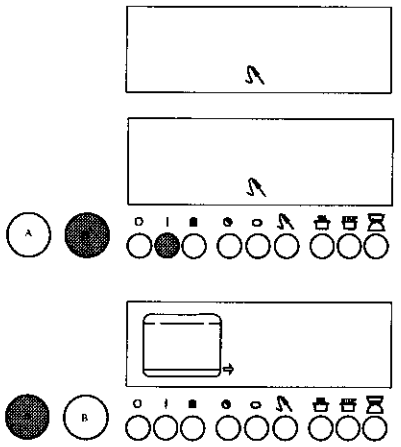
Hvis De vælger en anden funktion end lavtemperaturstegning, og De ønsker at anvende en anden temperatur end den forudindstillede, skal De nu indstille temperaturen ved at dreje på knap (A)

Føler
stikkes i maden for at måle den indre temperatur.
Vigtigt: *Spidsen af stegespyddet skal være placeret i midten af stegen.*

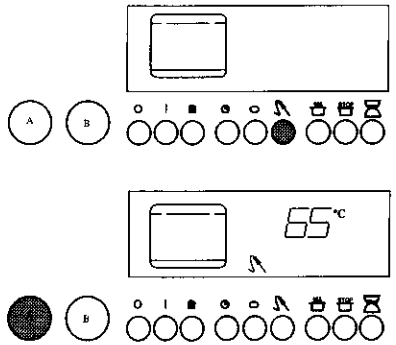


Stik
Stegetermometeret tilsluttes ved at sætte stikket i bøsningen i ovnens højre side.

Uret viser



5. Indstil kødets centrumtemperatur. Tryk på Ⓝ.
6. Slip knappen og drej på indstillingsknap Ⓐ



Når ovnen starter viser displayet en centrumtemperatur på 30°C. Efterhånden som centrumtemperatur stiger vil den aktuelle temperatur vises i displayet. Når den indstillede centrumtemperatur nås, vil der lyde tre bip og ovnen vil slukke. Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip som en oplysning om at maden er færdig.

Når ovnen er slukket blinker ovnsymbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap Ⓞ.

2334

Overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk skal altid fjernes inden ovnen skal efterrenses.
Sådan gør De:
1. Fjern så meget af genstridige pletter som muligt ved at skrabe med et træredskab.
2. Smør ovnens sider og bagvæg ind i en kraftig opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand. Brug en svamp eller en blød børste. Skrub godt.
3. Lad det sidde ca. 1 time.
4. Ovnen efterrenses i 1½ time på max.

Når efterrensning er færdigt kan der ligge forkullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.

i Brug **ikke** ovnrensemidler og skarpe genstande på den katalytiske emalje.

Ovnbunden

Ovnbunden er udført i rengøringsvenlig glat emalje. Tør bunden af hver gang De har brugt ovnen. Brug en opvredet klud, gerne tilsat lidt håndopvaskemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:
1. Løsn forsigtigt smudset med en træpalet.
2. Fordel brun sæbe, gerne flydende, med en svamp.
3. Luk ovnlågen og tænd ovnen på 100°C i 10 min.
4. Vask ovnen med rent vand når den er afkølet. Det kan evt. være nødvendigt at "gå forsigtigt efter" med en hvid skuresvamp. Tør efter.

De kan også anvende et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.

Varmluftventilatoren

Ventilatoren kan blive tilsmudset af fedtstænk fra stegning.
Kontrollér ventilatoren hver fjerde måned og rengør den, hvis det er nødvendigt.

⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet, der må ikke være strøm til produktet, når varmluftventilatoren rengøres

2413

Rengøring og vedligeholdelse af

Front i rustfri stål

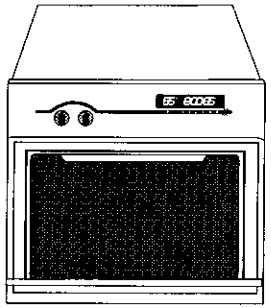
Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud. Ved kraftigere tilsmudsning anvender De flydende skurecreme. Rengør altid i stålets sliberetning. For at stålet kan bevare sin glans, anbefaler vi at De bruger et polérmiddel til rustfrit stål med jævne mellemrum. Polér altid i stålets sliberetning (På tværs).

Ovnen

Ved rengøring af ovnen er det en fordel at tage ovnlåge og ovnribber af.

Ovnens sider, loft og bagvæg
har katalytisk emalje, som delvis rengør sig selv ved temperaturer over 200°C.
Efter tilberedning ved lave temperatur og med kraftige fedtstænk skal ovnen efterrenses.

1. Drej funktionsknap (B) på traditionel ovn
2. Drej indstillingsknap (A) på max.
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i 1½ time.



⚠ Hold børn på afstand af ovnen når ovnen anvendes, da ovnens front bliver varmere end ved normal brug.

2409

Automatisk stop af ovnen

Eksempel:
Ovnen skal tilberede på varmluft ved 170°C i 30 min. klokken er 17.00.

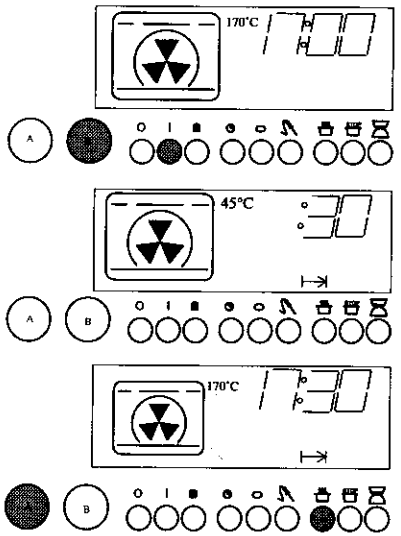
1. Start ovnen. Tryk på (I)
2. Vælg ovnfunktion, drej på funktionsknap B
2. Indstil tilberedningstid. Tryk på (⏲). Slip knappen.
3. Indstil tiden ved hjælp af indstillingsknap (A).

Når denne indstillede tilberedningstid er slut, vil der lyde tre bip og ovnen vil slukke.
Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip som en oplysning om at maden er færdig. Når ovnen er slukket blinker ovnsymbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap (O).

Automatisk start og stop af ovnen

Eksempel:
Klokken er 17.00
Ovnen skal automatisk starte med at tilberede en ret. Retten skal tilberedes ved varmluft 170°C i 30 min. Retten skal være færdig kl. 18.00

Uret viser



2335

1. Start ovnen. Tryk på (I)
2. Vælg ovnfunktion, drej på funktionsknap B
3. Vælg tilberedningstid. Tryk på (). Slip knappen. Indstil tiden ved hjælp af indstillingsknap (A).
4. Vælg stoptid Tryk på (). Slip knappen. Indstil tiden ved hjælp af indstillingsknap (A).

Ovnen er nu indstillet til at starte automatisk.

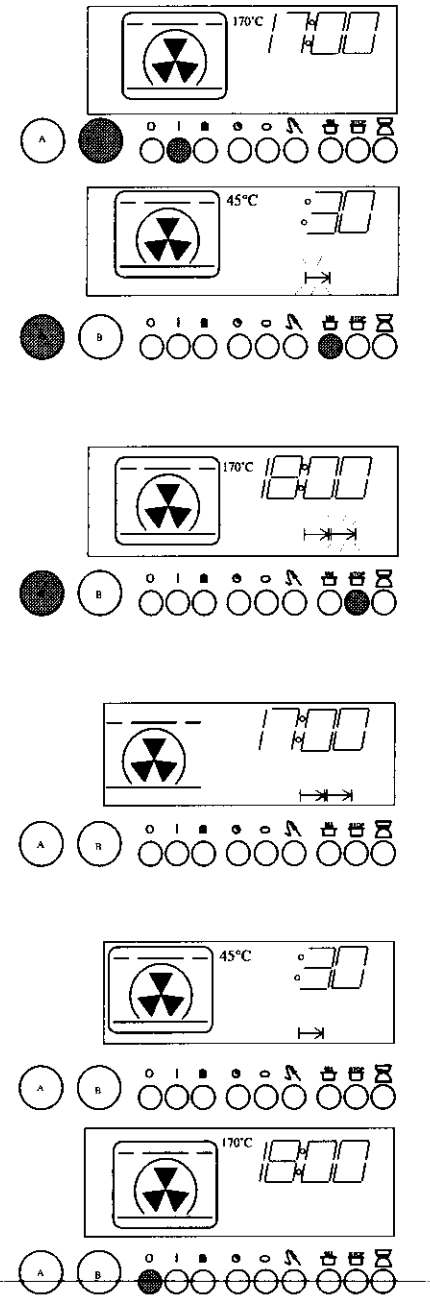
5. I displayet vises kun klokkeslet, valg af ovnfunktion samt symbol for start og stoppetid.

Når klokken er 17:30 starter ovnen automatisk på varmluft 170°C

Når den indstillede tilberedningstid er slut, vil der lyde tre bip og ovnen vil slukke.
Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip som en oplysning om at maden er færdig. Når ovnen er slukket blinker ovnsymbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap (O).

i Husk at tage forbehold for ovnens opvarmningstid når De indstiller tilberedningstiden.

Uret viser

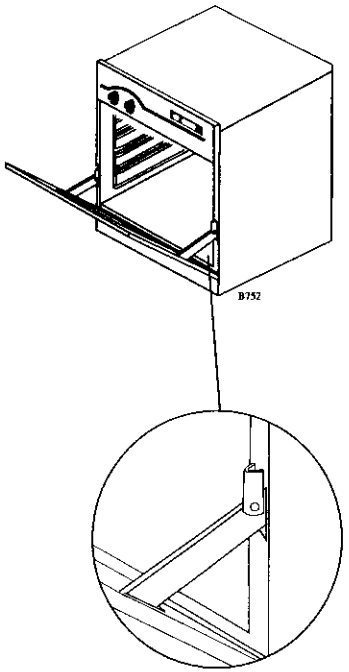


Udluftningsstilling

Hver gang De har brugt ovnen skal den sættes i udluftningsstilling.
Hvis ovnen ikke bliver sat i udluftningsstilling er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelser.

Sådan gør De:
1. Åben ovnlågen og løft de 2 stoppaler op.
2. Luk ovnlågen til stoppalerne går imod ovnrammen.

Lad ovnlågen stå i denne stilling til ovnen er kølet af.



Råd og tips ved brug af ovnen

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

Sæt mad og bagværk i kold ovn, dog med enkelte undtagelser. Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen og udnyt eftervarmen 10 - 15 min, til maden er færdig.

Fyld pladen op. De kan sagtens bage og stege på én gang, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.

Drop vandbadet. Vandbadet kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørrer.

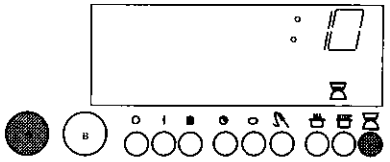
Bag kage i en lille bradepande i stedet for sandkageform. Det giver kortere tilberedningstid og sparer på energien.

Steg skånsomt. Kød indeholder ca. 70% væske. For at få så saftigt kød som muligt, skal det steges ved lav temperatur. Stegetiden bliver lidt længere, og der bruges lidt mere energi ved de lave tem-peraturer, men resultatet bliver bedre. Samtidig opnår De en nem-mere rengøring af ovnen, da fedt-stænk ikke brænder så hårdt fast i ovnrummet.

Vær opmærksom på at der på denne ovn er en sparefunktion, som automatisk slukker for ovnen og udnytter eftervarmen. Den automatiske sparefunktion virker på visse programkombinationer. Se afsnittet: "Sparefunktion".

Minutur

Eksempel:
Minuturet skal indstilles til 10 min. De starter minuturet ved at trykke på ⏳. Slip knappen. Indstil tiden ved hjælp af indstillingsknap Ⓐ. Når den indstillede tid er nået, vil der lyde tre bip. Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip.



Sparefunktion

Ovnen har indbygget sparefunktion på nogle programmer. Sparefunktion betyder at ovnen automatisk slukker for varmen og udnytter ovnens eftervarme. Dette sparer energi.

Sparefunktion findes på følgende kombinationer:

Ovn funktion	Urfunktion	
	Automatisk stop	Automatisk start og stop
Varmluft	X	X
Traditionel	X	X
Pizza/tærte	X	X

På disse programmer bliver der automatisk slukket for varmen:
5 min før stoptid, når tilberedningstiden er imellem 30 og 59 min.
10 min før stoptid, når tilberednings-tiden er over 59 min.

Lyset i ovnen forbliver tændt, når der slukkes for varmen.

Sparefunktionen er en forprogrammeret funktion. De har ikke selv mulighed for at ændre i de indstillede tider.
De kan ikke vælge sparefunktionen fra.

De kan ikke se at varmen bliver koblet fra.

2336

Indstillingsskema for lavtemperaturstegning

Programmer er egnet til magert og rødt kød. Stegene må max veje 2,5 kg.

Stegning	Ribbe	Centrum-temperatur i kødet	Ca tid i timer og min
Oksekød			
Roastbeef ca. 1000-1500g	2-3	62-65°C	2 timer
Culotte	2-3	65°C	2 timer
Oksesteg gammeldags 2500 g	2-3	75°C	4 timer
Bovsteg u. ben Ca. 800 g forbrunet på pande	3	62°C	2 timer
4 steak af entrecôte 1-1,5 cm forbrunet på pande	3	-	45 min
T-bonesteak ca.700 g 2,5-3cm forbrunet på pande	3	-	1 time 20 min
Lammekød			
Lammekølle ca. 2000 g	2-3	65-75°C	4 timer 15 min
Svinekød			
Mørbrad ca.400g forbrunet på pande	3	70°C	1 time

Lad stegen stå tildækket i 20 min efter stegning.

Dette program er egnet til stege, som vejer op til 2500 g.

Forbruning

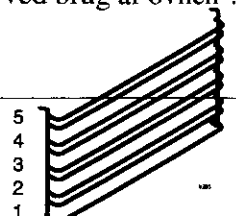
Det anbefales at forbrune kødstykker som vejer 800 g eller derunder. Forbrun kødet i margarine på en pande.
Hele kødstykker skal forbrunes i 4-5 min. Kød i skiver skal forbrunes i 1-1,5 min

2337

Indstillingsskema stegning på traditionel ovn, varmluft og interval grill

Stegning		i kødet	pr. kg. kød	Trad. ovn	Varmluft	Interval grill
Oksekød						
Roastbeef	2	65	90	125	125	125
Culotte, bruning	3	65	10 ialt	225	200	200
Viderestegning	-	-	50-60	160	150	150
Oksesteg gammeldags	2	70-75	90-120	180	160	160
Kalvekød						
Filet	3	65	50-60	180	160	160
Lammekød						
Kølle/bov/ryg	3	65	50-60	180	160	160
Svinekød						
Flæskesteg/ribbensteg*	3	70	60	200	175	175
Flæskesteg, langtidsstegn.*	3	70	90	160	150	150
Skinke	2	70-75	90	160	150	150
Fjerkræ						
Kylling, parteret	3	-	45	200	175	175
And*	2	-	55-60	160	150	150
And, langtidsstegn.*	2	-	5 timer	130	-	-
Kalkun, helstegt, farseret	1-2	-	50	160	150	150
Kalkunbryst	3	62	60	200	175	175

* Efterbruning ved 250°C i ca. 10-15 minutter.
Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".

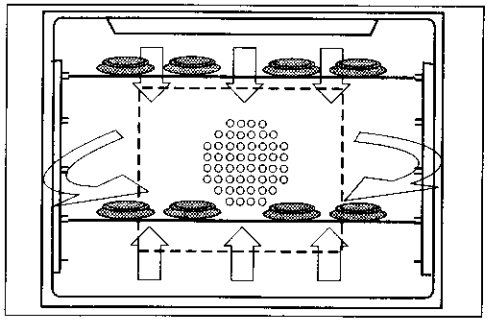


Ovnen

⚠ Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

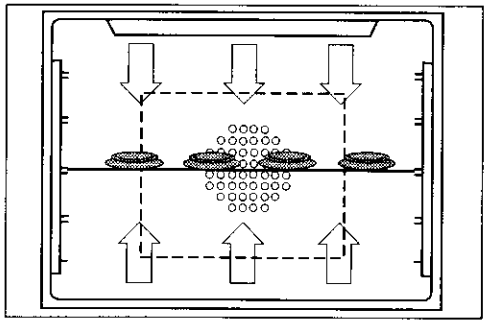
Varmluft

En blæser bag ovnens varmluftskærm sender luft ud gennem luftkanaler i skærmens sider. Varmelegemerne fra traditionel ovn, samt et varmelegeme rundt om blæseren varmer luften op. Den varme luft cirkulerer i ovn-rummet før den igen bliver suget ind gennem gitteret midt på skærmen. De kan anvende stegetermometer sammen med varmluft. Varmluft er forudindstillet til en temperatur på 170°C. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap Ⓐ.



Traditionel ovn

Ovnen har varmelegeme i top og bund. Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen. De kan anvende stegetermometer sammen med traditionel ovn. Traditionel ovn er forudindstillet til en temperatur på 200°C. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap Ⓐ.

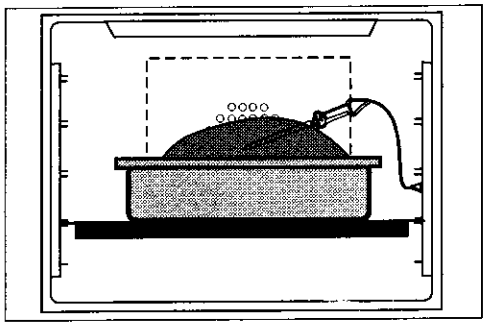


Pizza/tærte program

På denne funktion er der kraftig undervarme og mindre overvarme. Den kraftige undervarme sikrer at pizza- og tærtebunde bliver sprøde. Ved bagning af mørdejstærter er det ikke nødvendigt at forbage bunden.
Mindre varme fra toppen sikrer at overfladen bliver blød og gylden, i stedet for hård. Når De anvender pizza/tærte-funktionen, skal De forvarme ovnen. Opvarmningstiden til 220°C er ca. 20 min. Brug den temperatur og tid, der anbefales i opskriften. Placér de ting, De ønsker at tilberede, på en bageplade. Sæt pladen ind på ribbe 3. De kan ikke anvende stegetermometer sammen med pizza/tærte-funktionen. Pizza/tærte-funktionen er forudindstillet til en temperatur på 220°C. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap (A).

Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen. Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kødsaft til spilde.



Max 5 dl vand

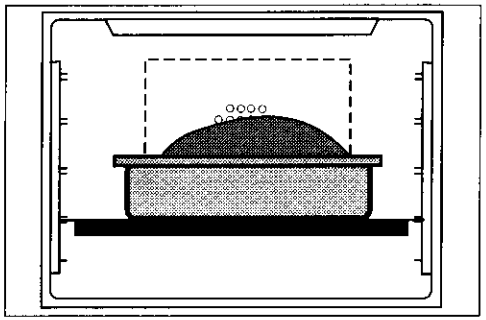
Hust at stegetermometerets plastdele skal være mindst 4 cm fra varmelegemerne

Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det bevirker at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning. Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen.
Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og De bruger unødig meget energi.

Traditionel ovn, varmluft og intervalgrill er velegnet til stegning. Intervalgrill er især velegnet til stegning af ting, som skal have sprød overflade som kylling, flæskesteg, lammekølle o. lign. Ved brug af **varmluft** og **intervalgrill** skal De dog være opmærksom at ovnrummet vil blive kraftigere tilsmudset pga. den cirkulerende luft, som hvirvler fedtstænk rundt i ovnrummet.

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.



Max 5 dl vand

B415

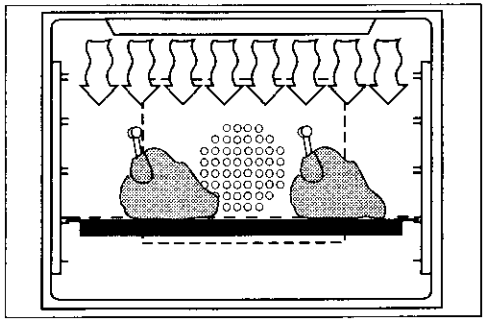
Lavtemperaturstegning

Denne funktion er velegnet til stegning af magert og rødt kød, som vejer op til 2500 g. På denne funktion benyttes varmelegemerne i toppen og bunden, samtidig med at varmluftblæseren kører på halv hastighed. Ovnen varmer op til 130°C, hvorved kødets porer lukkes. Derefter sænkes temperaturen automatisk til 90°C. Kødet videresteges ved en lav temperatur i lang tid. Dette sikrer et meget mørt resultat.
Temperaturerne er forudindstillet, og de kan ikke ændres. På dette program skal De altid starte i kold ovn. Ved stegning af mindre kødstykker, som vejer op til 800 g, anbefales det at forbrune kødet på en pande. Brug altid det elektroniske stegetermometer til hele kødstykker. Der er svært at angive en præcis stegetid for de enkelte kødstykker, da stegetiden er afhængig af kødets form. I tilberedningsskemaet for lavtemperaturstegning kan De se hvor lang tid det ca. varer.

2404

Grillning

Ved grillning skal temperaturen være 250°C. Hvis De ønsker en mere skånsom grillning kan De vælge en lavere temperatur.



Tør dét, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis det er fugtigt, vil det blive kogt i stedet for grillet.
Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter dét, der skal grilles, i ovnen.
Læg dét, der skal grilles, på ovnristen, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillingsskemaet.
Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamler fedtstænk m.m., det letter rengøringen.
Ovnlågen skal være lukket under grillningen.
Hold øje med grillningen.
For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad.
Vend det der skal grilles mindst én gang under grillningen. De kan ikke anvende stegetermometer på denne funktion. Grill er forudindstillet til en temperatur på 250°C. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap Ⓐ

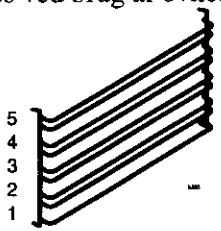
2405

Indstillingsskema madlavning

Madlavning		Minut	Trad. ovn	Varmluft*	Interval-grill
Fisk, kogning	1-2	**	160-170	150-160	Ikke velegnet
Fisk, stegning	1-2	**	180-200	170-180	Ikke velegnet
Farsbrød	2-3	45-60	175-200	170-180	170-180
Gratin	1-2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Leverpostej	2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Pizza	3	25-30	200-225	170-180	Ikke velegnet
Tærter	3	25-40	200-225	170-180	Ikke velegnet
Lasagne	3	45-50	200	175	Ikke velegnet
Flødekartofler	3	60-65	200	175	175
Gratinerede retter	3-4	10-25	Ikke velegnet	Ikke velegnet	180-200

224

* Ved tilberedning på 2 plader skal De vælge ribbe 1+4 eller 2+5.
** Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Jo tykkere fisk, jo længere tilberedningstid. Fisken er færdig når fiskekødet er hvidt og ugennemsigtigt. Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.
Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".

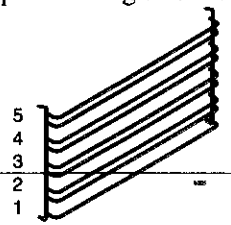


Indstillingsskema bagning

Bagning	Traditionel ovn			Varmluft		
		°C	Minut		°C	Minut
Boller	3	200-225	8-12	2&5	170-180	12-15
Grovboller	3	200	15-20	2&5	170-180	15-20
Småt gærbrød m. fyld	3	200-225	10-12	2&5	170-180	10-15
Kringle	3	200-225	10-15	2&5	175-185	12-15
Franskbrød	1	180-200	35-40	1&4	175-185	40-45
Groft brød	1	200	35-40	1&4	160-170	45-50
Rugbrød	1	185-195	85-95	1&4	160-165	100-110
Flûtes	3	220-225	15-20	2&5	175-185	20-25
Bradepandekage	2-3	175-200	30-60	3	160-175	30-60
Formkage	3	175-200	30-40	1&4	150-165	30-35
Sandkage	1	175	50-60	1	160	60-70
Roulade	3	200	10-12	Ikke velegnet		
Vandbakkelser	3	200	30-40	2&5	160-170	40-45
Småkager	3-4	160-200	6-15	2&5	140-160	10-25
Lagkagebunde	3	200-225	8-12	2&5	170-180	15-20
Marengs	3	100	50-60	2&5	100	50-60
Marengsbunde	3	100	90-95	2&5	100	90-95
	Derefter i slukket ovn 25			Derefter i slukket ovn 25		
Kransekage i ringe	4	220	8-12	Ikke velegnet		

223

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



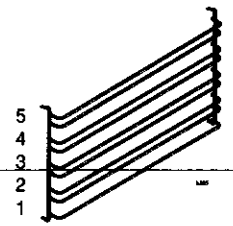
Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoreringen, mængden og temperaturen på dét, der skal grilles.
Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet brankes. Grillresultatet bliver bedst hvis dét, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.

Indstillingsskema grillning

Grillning		°C	Minut 1. side	Minut 2. side
Svinekotelet	3-4	250	7-9	4-6
Lammekotelet	3-4	250	7-10	5-6
T-bone steak (2-4 cm)	2-3	250	7-10	6-8
Kylling parteret	2-3	250	20-25	15-20
Grillpølser	3-4	250	3-4	1-2
Revelsben (forkogte 20 min.)	2-3	250	15-20	15-20
Fisk (skiver af torsk ell. laks)	3	250	10	5
Ristning af toastbrød	3-4	250	2-3	1-2

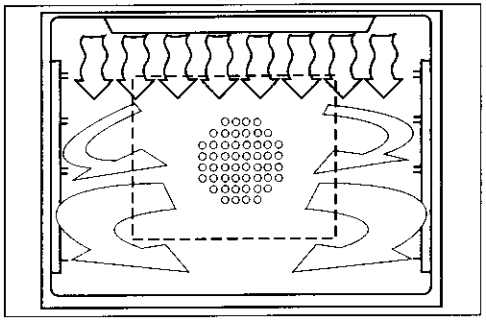
229

De kan opnå en mere skånsom grillning ved at placere maden en ribbe længere nede i ovnen. Grilltiden bliver lidt længere.



Intervalgrill

Intervalgrill er en kombination mellem varmluft og grill. Varmluftblæseren cirkulerer luften rundt i ovnrummet. Grillvarmelegemet varmer luften op til den indstillede temperatur og holder derefter temperaturen.
Ved tilbederedning med intervalgrill skal temperaturen være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn. Ved tilberedning med intervalgrill tilberedes på én plade. De kan ikke anvende stegetermometer på denne funktion.
Intervalgrill er forudindstillet til en temperatur på 190°C. De kan ændre temperaturen ved at dreje på indstillingsknap (A).



Undervarme

Kun bundvarmelegemet er tændt. Funktionen kan anvendes til eftertilberedning af bagværk og mad, som ikke er tilstrækkeligt gennemtilberedt. De kan ikke anvende stegetermometer på denne funktion. Undervarme er forudindstillet til en temperatur på 120°C.

Optøning

Ringvarmelegeme og varmluftblæser er tændt. Med denne funktion kan De opnå en skånsom optøning af frosne produkter. De kan optø på risten eller flere plader af gangen, hvis der er meget, der skal optøes. Det er ikke muligt at angive tid, da den varierer efter madens mængde og type, men prøv at stikke i maden. Optøning er forudindstillet til en temperatur på 40°C. De kan ikke ændre temperaturen.

Bagning/madlavning

Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af madvarer på bagepladerne kan pladerne "slå sig". Dette gælder især ved tilberedning af frossen pizza, pommes-frites o.l.

i Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

Ved tilberedning i lyse metalforme samt i forme af porcelæn og glas skal formen placeres på en bageplade. Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.

2407

Med **traditionel ovn** får hele overfladen en ensartet farve.
Med **varmluft** bliver bagning/madlavning mere rationel, men farven bliver mere ujævn. For at opnå det bedste resultat skal bagværk/madret placeres, så det ikke spærrer for luftstrømmen. Dvs. at boller o.lign. skal placeres i lige rækker. Aflangt bagværk som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.
Varmluft er mindre velegnet til bagning af ting med et højt sukkerindhold, som skal have høj temperatur i kort tid. Således bliver småkager pænest i traditionel ovn.

Varmluft kan tilberede forskellige retter samtidig, f.eks. forret, hovedret og dessert. De skal blot være opmærksom på at vælge retter, som skal tilberedes ved samme temperatur.

Intervalgrill er velegnet til gratinering og anden madlavning, som skal have gylden overflade f.eks. flødekartofler, råstegte kartofler o.lign. Intervalgrill er ikke velegnet til bagning.